

報道関係者各位

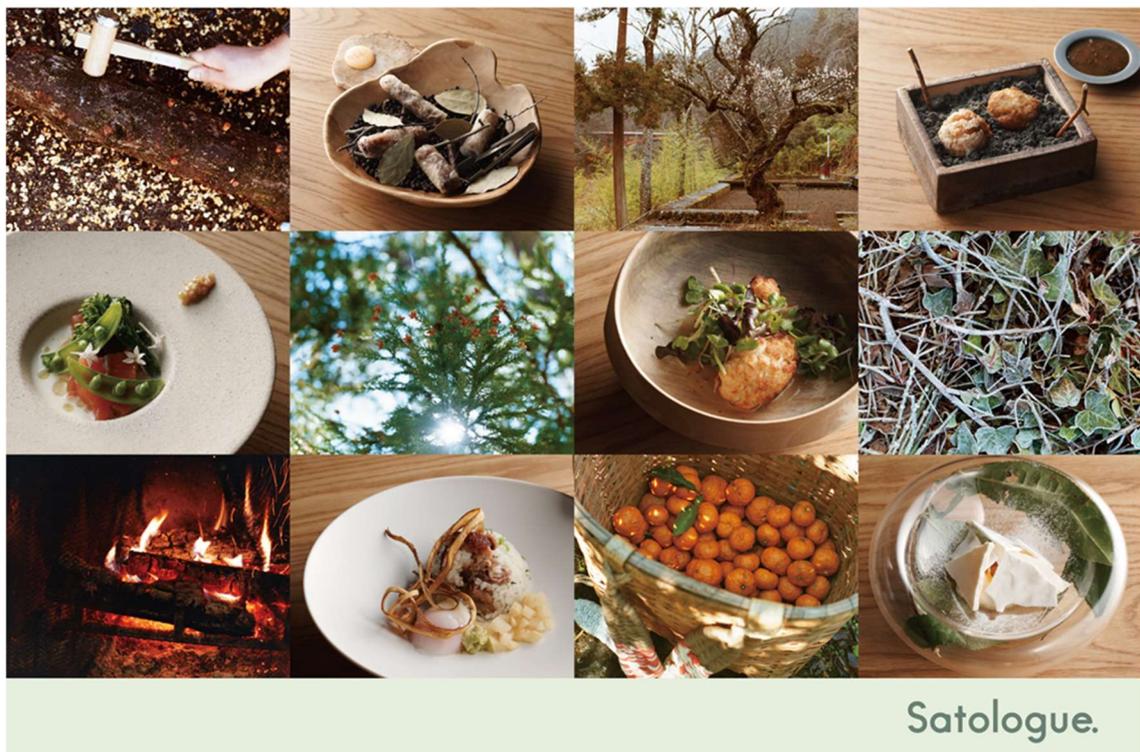
2024年3月28日
沿線まると株式会社

沿線まるとホテル「Satologue」

レストラン、サウナオープン日程と予約開始のお知らせ

~2024年5月16日(木)、期間限定特別メニューでレストランとサウナがオープン~

沿線全体をホテルに見立てる地域活性化プロジェクト「沿線まるとホテル」に取り組む「沿線まると株式会社」（本社：東京都西多摩郡、代表取締役：嶋田俊平）は、プロジェクトの中核となる施設「Satologue」のレストラン及びサウナを、2024年5月16日（木）に期間限定特別サービスメニューにてオープンすることを決定しました。



■「沿線まるとホテル」プロジェクト第一弾となる拠点「Satologue」

「沿線まるとホテル」は、駅とその周辺の集落に点在する地域資源を”編集”し、地域全体を”一つのホテル”に見立てる世界観をつくりだすプロジェクトです。このプロジェクト第一弾の拠点となる「Satologue」は、JR 青梅線の鳩ノ巣駅・古里駅近く、深い緑と清らかな水が流れ、昔ながらの里山の風情が残る場所に位置しています。林業で栄えた歴史を持ち、養魚場が営まれていた土地の記憶

を引継ぐ「Satologue」では、歴史・文化・自然や特産品、人々の営みなど地域資源の魅力を活かしたさまざまな体験を、スタッフと地域住民が共にお客様へ提供していくことで、「ふるさと」を感じる滞在体験を創出していくことを目指しています。地域の価値を引き出し、高め、地域の誇りにしていくこの取り組みは、人起点での地域創生として新たな地域雇用を生み出す効果も期待されます。

今回宿泊棟に先立ってオープンするレストランとサウナは、都心から日帰りでも楽しめる場所にありながら、奥多摩の自然に包まれ、土地の空気感と共に非日常を体験できる施設です。

guntû (ガンツウ) 等を手掛ける堀部安嗣氏設計のこだわりのレストラン・サウナで、期間限定の特別なサービスをご提供します。

また、食事の前には敷地内のフィールドをスタッフがご案内するアクティビティもご用意しており、奥多摩の生態系にふれられる貴重な体験をお楽しみいただける内容となっています。

■5月16日(木)より、期間限定の特別サービスメニューにてオープン

今回オープンするレストラン・サウナでは、5月16日(木)から宿泊棟開業までの期間限定で、特別サービスメニューを提供します。

レストラン : 奥多摩の自然を感じていただける沿線ガストロノミー(*1)に、フレンチのエッセンスを加えた期間限定のランチコース

※宿泊棟開業後は、宿泊者のみに提供されるフルコースディナーと同等の内容を、ランチで気軽にお試しいただける期間限定のお得なコース

サウナ : 期間限定の貸し切りサウナメニュー

※宿泊棟開業後は、宿泊者のみが利用できるプライベートサウナとなるため、サウナだけを気軽にお試しいただける期間限定のお得なサービスメニュー

(*1) 沿線ガストロノミー:「ローカルガストロノミー」が、地域の風土、歴史、文化を料理で表現することであるのにもとづき、沿線地域の風土、歴史、文化を料理で表現する意味の造語

■堀部 安嗣 (Yasushi Horibe) 氏が建築設計を担当

設計者である堀部安嗣氏は「すでにそこに存在している宝物のような価値あるものに気づき、それに囲まれているということ、訪れるゲストの方々に感じていただきたい。」という思いのもと「Satologue」を設計しています。

奥多摩の自然と共に歴史を刻んできた古民家を改修したレストランでは、屋外と室内を極力隔てることのないよう、フィールド側に大きな窓を設置しました。元々の家の造りが、床座で暮らすことを前提とした日本の伝統的な家屋であったため、その目線の高さで借景を楽しむことができるよう、

窓に沿って床座のカウンター席を配置し、広がる景色と一体感を出すように設計されています。また、薪サウナでは、体からどれほど心地よく汗が出るかということを重要視し、サウナ内の湿度と温度のバランス、サウナ小屋の壁などの表面温度と熱容量など、様々な要素を加味して設計を重ね、本格サウナを提唱します。



1967年神奈川県横浜市生まれ。1990年筑波大学芸術専門学群環境デザインコース卒業。1991-1994年益子アトリエにて益子義弘に師事。1994年堀部安嗣建築設計事務所を設立。2002年第18回吉岡賞を「牛久のギャラリー」で受賞。2016年日本建築学会賞（作品）を「竹林寺納骨堂」で受賞。2021年2020毎日デザイン賞受賞。2007年-京都造形芸術大学大学院教授。2022年-放送大学教授。

■<レストラン「時帰路」 TOKIRO> ～奥多摩の”時”を語るレストラン～

学生時代から共に料理を学んだ仲間である二人のシェフが、都内から移住して奥多摩の自然と地域に向き合い、土地のストーリーを料理に込めてご提供するレストランです。庭で野菜やキノコを育て、地域の人に郷土料理を教わり、多摩川流域の生産者たちに自分の足で会いに行き、見出したおいしい食材や食文化を、フレンチをベースにした調理法で表現。自由で新しく、そしてどこか懐かしくなるような食の体験を提供します。

●時帰路シェフ紹介

・駒ヶ嶺 侑太 Yuta Komagamine



東京都出身。服部学園調理師本科を卒業後、半蔵門のフレンチ「ARGO」にて修行を積む。その後「ソルト・グループ」へ転職、サステナブルグリル「The Burn」では各地の生産者と繋がりを持ち、ビーガン料理なども担当。同系列のバーガー専門店「THE GOOD VIBES」でシェフ兼マネージャーとして2年間従事。都内で多忙に仕事をこなす中、料理本来の意義や喜びについて考え続け、地域に料理で貢献する道に興味を持つ。調理人歴10年、現在は奥多摩在住。

・高波 和基 Kazuki Takanami



岩手県出身。服部学園調理師本科を卒業後、白金高輪のフレンチレストラン「ラクーブドール」で5年間修行を積み、前菜からデザートまで全般的に携わった経験が自らの料理の軸になる。神楽坂のワインビストロ「レピコロ」及び系列店の「ヴィアンド」でシェフを歴任、茅場町の「ビストロエル」立ち上げメンバーとして参画し2年間経った時に、専門学校同期の仲である駒ヶ嶺氏からの誘いで本事業に携わる。調理人歴10年、現在は奥多摩在住。

●シェフ2人からのコメント

地域の生産者の方から教えていただきながら、自分たちでも食材を育て、里山の文化や歴史、山間部の厳しい自然と共存するための様々な知恵についても学んでいます。このような時間は、料理人としても人としても、大切な感覚を取り戻させてくれ、本来の自分に帰るような経験です。

お客様にも、このレストランで心身をリフレッシュし、ありのままの自分に帰るような時間を過ごしていただけたらと願い、「時帰路」と名付けました。お料理だけでなく、滞在する時間そのものが価値となるようなサービスを提供し、地域に愛され、地域の一部としてここに存在することが、お客様にとっても喜ばれるようなレストランを目指します。

●奥多摩の魅力を味わう「沿線ガストロノミー」



(奥多摩の食材 イメージ)

「時帰路」では、敷地内の養魚場跡地を再利用した畑で育てた新鮮な野菜や、庭で収穫した香り高い柚子、多摩川上流域の豊かな水で育ったワサビや新鮮な川魚など、地域の食材をふんだんに使用しています。また、フレンチベースの調理法により、地域で売れずに捨てられてしまうこともある食材に新たな価値を吹き込むことを目指します。烏骨鶏の親鳥や雄鶏、ジビエとして売られる鹿のハツ、産卵後の養殖ヤマメなど、その時々様々な食材を取り入れて、都内にも地域にもなかった

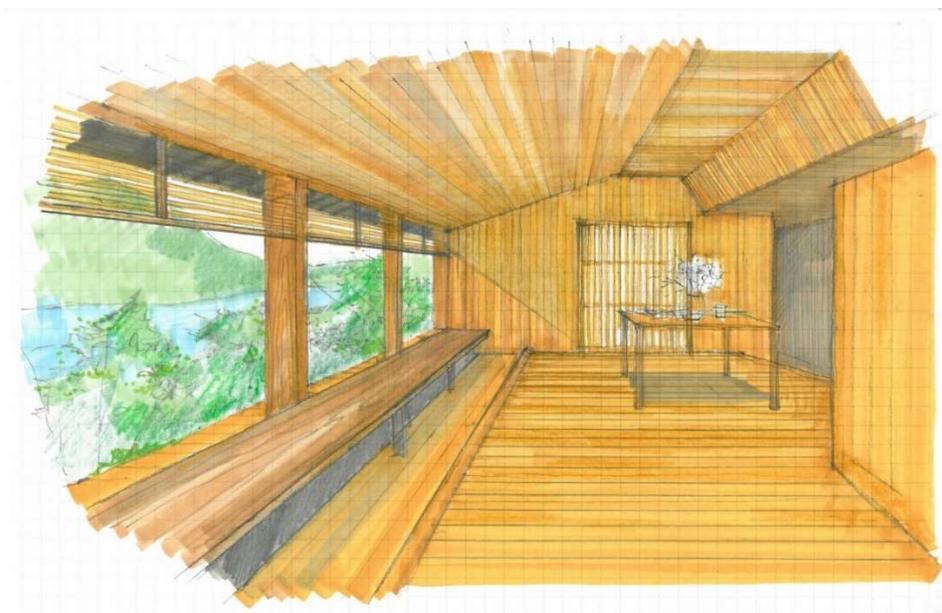
おいしさをご提供します。



(小澤酒造、VERTERE イメージ)

また、レストランでご提供するドリンクは、小澤酒造やVERTERE等、青梅・奥多摩ゆかりの酒蔵・醸造所で作られたお酒などもお楽しみいただけます。

「時帰路」では、沿線の食材や課題を発見し、それを料理に生かしていくストーリーも含めて、お客様にお楽しみいただけるレストランを目指します。



(レストラン内装イメージ スケッチ)

●奥多摩の自然を体感するフィールド散歩

午前中のお食事の回(11:15スタート)をご予約いただいたお客様には、お食事が始まる前の15分間、この地域に暮らすスタッフがフィールドをご案内します。

「Satologue」の敷地は、もともと養魚場が営まれており、かつて機能していた庭全体への給水設備や生簀を再生し、川から引いた流水を利用して、手積みのワサビ田やビオトープを造成しています。

奥多摩のわさび農家の方や、生態系調査のプロフェッショナルで多摩川流域各地のビオトープを監修してきた皆さんと共に、「Satologue」の敷地が奥多摩の動植物にとっても健やかな居場所となるよう、ユニークなフィールドづくりを行っています。お食事前のお散歩では、こうした奥多摩の生態系にふれられるフィールドをご案内します。



(ランドスケープイメージ スケッチ)

●レストラン詳細

席数：レストラン 22席（全禁煙）

営業時間：11：00～15：00

① 11:00-12:45※ ② 13:30-15:00 完全予約制

※①の時間のみ、ご希望のお客様にフィールド散歩 15分程度を、お食事前の 11:00～ご提供します。

提供メニュー：奥多摩の自然を感じていただける沿線ガストロノミーにフレンチのエッセンスを加えた特別なコースをご提供します。

コース単価 | 5,500円（税込）+ドリンク別

***今回のランチコースは、宿泊棟開業までの期間限定でのご提供となります。**

<メニュー例：5品程度を想定> *季節や仕入れ状況により内容は変わります

・アミューズ 3品：虹鱒のリエットとサブレ

青梅の無農薬で育てられたじゃがいものひと口団子

ブリオッシュのバンズに柚子の香りのレバームース

・温菜：鳥骨鶏のフラン

卵を産み終えた鳥骨鶏でひいた出汁のジュレ

キクラゲと花、奥多摩わさびを添えて

- ・メイン例 : 赤ワインソースとわさびで楽しむ東京和牛の一品
菊芋とジャガイモのドフィノア
菜の花などの焼き野菜、花大根を添えて
- ・お食事例 : 鮎のコンフィの混ぜご飯
烏骨鶏出汁スープを添えて
- ・デザート : 桜のブリドーモー
メレンゲと奥多摩の柚木ジャム



(ランチコース料理 イメージ)

■<サウナ「風木水」 FUKISUI> ~奥多摩を肌身で感じ、風土とつながる本格サウナ~

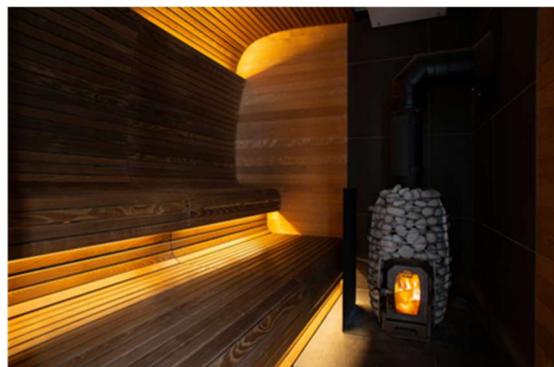
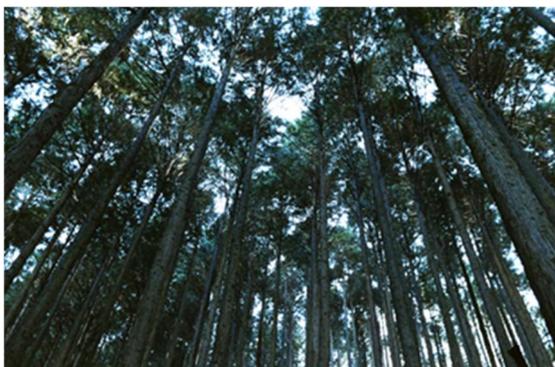
「風木水 (FUKISUI)」は、敷地の一角に行んでいたコンクリートの倉庫を改修した、街中ではほとんど体験できない薪サウナです。林業で栄えた歴史を持ち、今もその営みを続ける奥多摩の木材を薪として使い、香りを通して木を感じながら楽しめるサウナとなっています。

また、水風呂はすぐ横を流れる清らかな川の水を引いており、水道水よりも柔らかな自然水を堪能しながら、都内の水源を支える奥多摩の水の豊かさを直接肌で感じることができます。ほてった体に澄んだ山の空気を存分に取り入れることができる外気浴スペースでは、川のせせらぎと青々とした山々の景色を楽しむことができます。

永い間、山と川に囲まれ自然と共に暮らしてきた奥多摩の人々の暮らしに想いを馳せながら、心身の無駄なものを脱ぎ捨てて奥多摩の自然とつながる、清々しいひとときをお過ごしください。

「風木水」は、この地にある素晴らしいサウナの要素「薪」「水」「空気」を全身で楽しみ、奥多摩の風土に浸れるサウナです。

●薪サウナ



(薪サウナ イメージ)

心地よいフィールドにゆっくりと滞在し温まることで、心身のリフレッシュをご提供したいという願いを込め、比較的低温の薪サウナを採用しました。これにより、サウナ初心者でも入りやすく、同時にロウリュで蒸気を発生させて自分好みの湿度と温度に調節することもできます。心地よく汗を出すことを重要視し設計された本格的なサウナです。

また、この薪サウナで地場の木材を消費することで、この地の林業の営みに参加するということも、サウナの存在意義の一つとなっています。

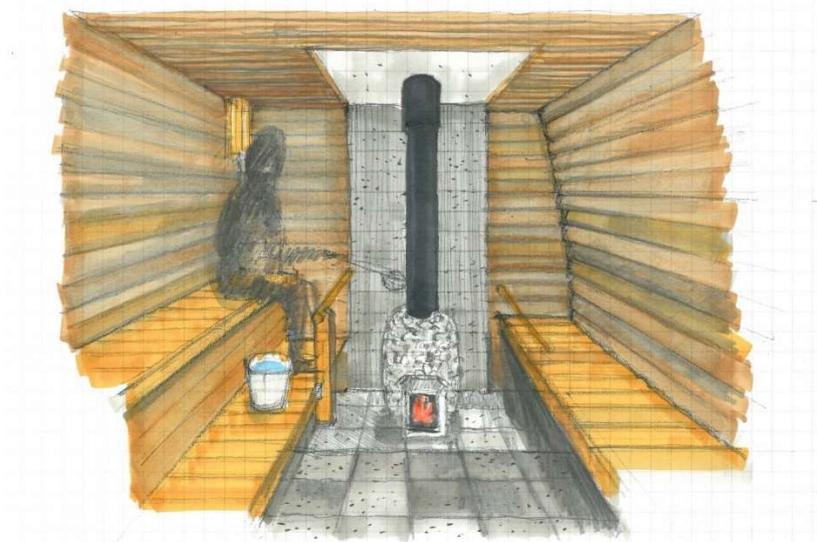
●サウナ後のグルメ「サウナ飯」



(サウナ飯、クラフトビール イメージ)

奥多摩の開放的な空気の中でサウナを楽しんでいた後は、庭のハーブや柚子などを使ったオリジナルドリンクをご提供。オプションで追加できるハンバーガーのランチには、地場の川魚などの新鮮食材を使用しています。更に、地元でも人気を誇り、世界各国からのファンも訪れるというクラフトビールブルワリー「VERTERE」の商品も合わせてご購入いただけます。

体が喜ぶ食材と、心が喜ぶ極上の時間を、地場のストーリーと共にお届けします。



(サウナイメージ スケッチ)

●サウナ詳細

利用人数：定員4名 *それ以上の人数でのご利用をご希望の方はご相談ください。(全禁煙)

営業時間：9:00-15:30

①朝の部 9:00-12:00 ②午後の部 12:30-15:30 完全予約制

※サウナの外来利用は宿泊棟開業時まで

提供サービス：平日利用

単価 | 22,000円(税込) / 2名まで [2名で利用の場合、11,000円(税込) / 1名]
3名以上の場合は+追加7,700円(税込) / 1名

土日祝日利用

単価 | 24,200円(税込) / 2名まで [2名で利用の場合、12,100円(税込) / 1名]
3名以上の場合は+追加8,800円(税込) / 1名

***今回ご提供するサービスメニューは、宿泊棟開業までの期間限定でのご提供となります。**

*オリジナルドリンク、ポンチョ、ハット、タオル、化粧水やボディーソープ等のアメニティーは全て料金に含まれています。(水着は別途ご持参いただくか、レンタルもご用意しています。)

*「朝の部」「午後の部」共に特製ハンバーガー [ポテト・ピクルス付：2,200円(税込)] をお付けしたプランもご用意しています。

*ランチの時間と組み合わせ、サウナの前後にランチコース料理 [5,500円(税込)] をお楽しみいただくことも可能です。(レストラン、サウナそれぞれのご予約が必要です。)

■ご予約方法について

- ・ご予約開始日 : 2024年3月28日(木) 14:00～ 宿泊棟開業まで
- ・ご予約可能期間 : 2024年5月16日(木)～ 宿泊棟開業まで
- ・ご予約方法 : <https://satologue.com/>よりご予約ください。

■施設概要

「Satologue」レストラン/サウナ

所在地：東京都西多摩郡奥多摩町棚澤 1

交通手段：JR 青梅線「古里」駅 徒歩 15分 / JR 青梅線「鳩ノ巣」駅 徒歩 20分

*鳩ノ巣駅には電動アシスト自転車(HELLO CYCLING)を設置しておりますので、
地域を周遊しながらレストランまでお越しいただけます。

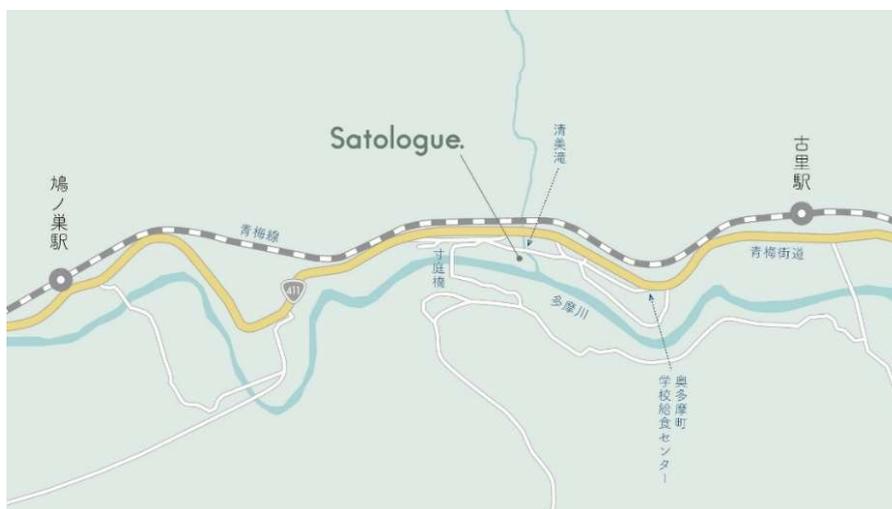
駐車場：あり *台数に限りがございます。

席数：レストラン 22席/ サウナ 利用人数定員4名(レストラン/サウナ 全禁煙)

休日：火曜日・水曜日(祝日の場合は翌日・火曜日が祝日の場合は木曜日休み)

問い合わせ先：0428-85-8190

HP：<https://satologue.com/>



■「Satologue」ブランドについて

ブランド名「Satologue」は、Sato(里)とlogue(語り)を組み合わせた造語です。「里とつむぐ、物語。」をタグラインとし、ホテルが立地する地域の歴史・文化・自然や、地域を想う人々の営みといった「里の物語」を、ホテルの空間やサービス、アクティビティの中で感じていただき、その地域がお客様

様にとって「ふるさと」のような存在になって欲しいという意図を込めています。

URL : <https://satologue.com/>

Satologue.

【沿線まると株式会社 会社概要】

全国で地方創生事業を手掛ける株式会社さとゆめが、JR 東日本スタートアップ株式会社の展開する「JR 東日本スタートアッププログラム 2020」に応募し、「沿線まるとホテル」の取り組みが採択されました。

その後、JR 東日本スタートアップ株式会社とともに、JR 青梅線にて、沿線自治体（青梅市、奥多摩町、小菅村、丹波山村）や地域住民・事業者を巻き込んで、沿線に点在する空き家をホテル客室に改修し、沿線全体を一つのホテルに見立てる沿線活性化事業「沿線まるとホテル」のサービス開発に取り組み、2021年2月～4月に実証実験を行いました。そして、実証実験が良好な成績・評価を得たことから、「沿線まるとホテル」の事業化を始めとする、沿線活性化における様々な協業を積極的に推進するために、株式会社さとゆめとJR 東日本の共同出資会社「沿線まると株式会社」を設立しました。

2023年9月には「第7回ジャパン・ツーリズム・アワード」において最高賞である「国土交通大臣賞」を含む2部門を受賞しました。

所在地：東京都西多摩郡奥多摩町棚澤 390

代表者：代表取締役 嶋田俊平

設立：2021年12月3日

URL : <https://marugotohotel-omeline.com/>



【本件に関するお問い合わせ先】

沿線まると株式会社 担当：牧、大戸

TEL : 0428-85-8190 MAIL : info@marugotohotel-omeline.com